

ALLEGATO B

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n.1 posto di Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art.24, comma 3, lettera a) della Legge 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 91 del 19.11.2019). Codice concorso 4240.

Paolo D'Incecco

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	D'Incecco
Nome	Paolo
Data di Nascita	28 gennaio 1983

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Assegnista di ricerca	Dipartimento di Scienze per Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2013	Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie. Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi sperimentale: <i>"La membrana del globulo di grasso del latte vaccino in affioramento: interazioni tra globuli e tra globuli e spore di clostridi"</i> . 110/110 con lode.
2017	Dottorato di ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari. Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi di dottorato: <i>"The late blowing defect in Grana Padano cheese: the mechanisms of milk healing through natural creaming and the effects of selected cheese making conditions in inducing spore germination"</i> . (Tutor: Prof. Luisa Pellegrino; Co-tutor: Prof. Franco Faoro).

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

INGLESE	Livello di conoscenza certificato dal Servizio Linguistico dell'Università degli Studi di Milano (SLAM) in data 11 settembre 2017 e secondo il "Common European Framework of Reference for Languages" (CEFR).									
	Understanding				Speaking				Writing	
	Listening		Reading		Spoken interaction		Spoken production			
	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE o DI RICERCA in ITALIA o all'ESTERO

Anno	Descrizione
Dal 1.07.13 al 31.12.13	Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, all'interno del progetto Nazionale "FILIGRANA" finanziato dal MIPAFF. "Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l'ottimizzazione dei processi produttivi". UO DeFENS, responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.
Dal 2014 al 2016	Dottorando di ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari, Università degli Studi di Milano. "The late blowing defect in Grana Padano cheese: the mechanisms of milk healing through natural creaming and the effects of selected cheese making conditions in inducing spore germination". Tutor: Prof. Luisa Pellegrino; Co-tutor: Prof. Franco Faoro.
Dal 1.10.14 al 31.10.14	PhD -student visitor- presso Il Max Rubner Institute (MRI) in Kiel, Germany, sotto la supervisione della dott.ssa Katrin Schrader, per l'acquisizione di tecniche crioconservative per la microscopia elettronica. L'attività di ricerca ha portato alla pubblicazione di un articolo scientifico (n.2 dell'elenco delle pubblicazioni scientifiche).
Dal 1.05.16 al 30.11.16	PhD-student visitor- presso il "Dairy Hub-Bio21 Institute", University of Melbourne, Parkville, Melbourne, Australia, sotto la supervisione della prof.ssa Sally Gras, per studi riguardanti l'ultrastruttura dei prodotti lattiero caseari mediante tecniche di microscopia avanzata e di analisi d'immagine. L'attività di ricerca ha portato alla pubblicazione di tre articoli scientifici (n. 9, 12, e 14 dell'elenco delle pubblicazioni scientifiche).
Dal 1.03.17 Al 28.02.18	Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, nell'ambito del programma di ricerca dal titolo "Caratteristiche della struttura e del processo maturativo di formaggio ottenuto da latte bactofugato", responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.
Dal 1.03.18 Al 28.02.19	Rinnovo assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, nell'ambito del programma di ricerca dal titolo "Caratteristiche della struttura e del processo maturativo di formaggio ottenuto da latte bactofugato", responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.
Dal 1.03.19 ad oggi	Titolare di un assegno per la collaborazione alla ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, nell'ambito del programma di ricerca dal titolo "Aggregati proteici insolubili in prodotti lattieri: caratterizzazione chimica e ultrastrutturale", responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino.

ATTIVITÀ DI RICERCA

Con continuità dal 2013, Il Dr. Paolo D'Incecco svolge la propria attività di ricerca principalmente nel settore lattiero caseario, affrontando diverse problematiche relative alle tecnologie di trasformazione del latte. Sia nella produzione di latte alimentare che nella lavorazione dei vari derivati, sono stati studiati aspetti compositivi e qualitativi della materia prima, le modifiche che questa subisce nel corso dei vari processi, le implicazioni per la accettabilità e la conservabilità dei prodotti finiti. Questi studi coinvolgono necessariamente anche valutazioni della componente microbiologica, sia per l'attività fermentativa e enzimatica indispensabile nei processi di trasformazione del latte che per lo sviluppo di difetti o di

alterazioni nei prodotti finiti. Le competenze acquisite sui processi tecnologici del settore lattiero e alimentare in genere, sia a livello industriale che di tipo tradizionale, hanno portato a risultati originali grazie alla combinazione delle informazioni ottenute mediante tecniche di analisi convenzionali con le evidenze ottenute attraverso indagini micro- ed ultra-strutturali delle matrici alimentari oggetto di studio. Per l'indagine ultrastrutturale, grazie anche ai periodi di stage all'estero, il Dr D'Incecco ha maturato una expertise che include diversi approcci tra i più scientificamente avanzati e per la quale è stato invitato a tenere lezioni per Scuole di Dottorato e seminari all'interno di corsi di Laurea Magistrale.

Negli anni 2014-2018, come assegnista nell'ambito di una convezione di ricerca con il Consorzio del Grana Padano DOP, il Dr. D'Incecco ha studiato i fenomeni che avvengono durante la fase tecnologica di affioramento naturale del grasso del latte. In particolare, mediante valutazioni immunocitochimiche, è stato dimostrato il ruolo delle diverse immunoglobuline nell'interazione tra i globuli di grasso e le spore di *Clostridium tyrobutyricum*, responsabile del difetto del "gonfiore tardivo" dei formaggi a lunga stagionatura (pubblicazione n. 2 del presente CV). Durante il periodo di Dottorato, presso il "Dairy Hub -Bio21 Institute" dell'Università di Melbourne, sotto la supervisione della prof.ssa Sally Gras, il Dr D'Incecco ha utilizzato approcci di microscopia confocale a scansione laser per comprendere l'organizzazione sopra-molecolare dei globuli di grasso durante l'affioramento naturale condotto a temperature diverse (pubblicazione n. 9 del presente CV). La collaborazione con il gruppo di ricerca australiano è proseguita con la valutazione dell'effetto di diverse concentrazioni di sale sulla struttura dei globuli di grasso nel formaggio Cheddar (pubblicazione n. 14 del presente CV).

Più recentemente è stata affrontata una tematica di grande interesse, sia per la ricerca di base che per le implicazioni a livello tecnologico: la stabilità del latte alimentare, UHT in particolare, durante la sua conservazione. Con la collaborazione di aziende quali Parmalat, Granarolo e Sterilgarda e sotto la supervisione della prof.ssa Luisa Pellegrino, il Dr. Paolo D'Incecco ha valutato gli effetti dell'introduzione di tecnologie innovative, come la microfiltrazione e la doppia omogeneizzazione del latte, per migliorare la stabilità fisica del latte UHT così da raggiungere una conservabilità di 10-12 mesi, come oggi richiesto da mercati lontani. Tali studi hanno coinvolto valutazioni mediante elettroforesi capillare zonale della frazione proteica del latte così come la microscopia elettronica a trasmissione per la valutazione degli effetti dei trattamenti sulle micelle di caseina e sui globuli di grasso (pubblicazione n. 11 del presente CV). L'approccio multidisciplinare (biochimico, microbiologico e strutturale) è stato utilizzato, in collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA), per studiare il fenomeno della gelificazione del latte UHT, permettendo di comprendere il meccanismo di genesi di tale instabilità e di individuare un marker predittivo dell'instabilità stessa (pubblicazione n. 16 del presente CV).

Attualmente è in corso uno studio inteso a valutare la sostenibilità dal punto di vista tecnologico, economico e qualitativo della bactofugazione del latte nella produzione di formaggi duri e a latte crudo, quindi condotta a temperature inferiori a 40°C. Anche in questo caso la sperimentazione viene condotta a livello industriale, grazie a caseificazioni effettuate in condizioni controllate presso un caseificio aderente al Consorzio Grana Padano, garantendo l'affidabilità dei risultati e il loro trasferimento applicativo nella realtà produttiva. L'effetto della bactofugazione del latte, prima della sua caseificazione, ha fin da ora mostrato una selezione della popolazione microbica del latte così come una riduzione della resa di caseificazione (pubblicazione n.18 del presente CV). Verrà in seguito valutato l'effetto su alcuni indici di qualità del formaggio (accumulo di amminoacidi liberi e rapporti delle frazioni caseiniche) e sulla tipica struttura a

“grana” dello stesso. In parallelo all’attività di ricerca condotta nel settore del latte e dei suoi derivati, il Dr. Paolo D’Incecco ha collaborato in diversi studi nell’ambito di altre tecnologie alimentari. Si è occupato della valutazione delle modifiche ultrastrutturali che avvengono nel frumento durante la germinazione controllata e degli effetti di questa sulla qualità panificatoria delle farine. Inoltre, ha investigato il recupero di licopene, mediante processo di estrazione in CO₂ supercritica, dalle bucce di pomodoro scartate dalla lavorazione dello stesso. La collaborazione sta proseguendo con la valutazione di processi di estrazione di tipo enzimatico.

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2013	PROGETTO DI RICERCA MIPAFF decreto n. 25741/7303/11 “Filigrana” - “Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l’ottimizzazione dei processi produttivi”. UO DeFENS, responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: assegnista di ricerca.
2013	PROGETTO DI RICERCA REGIONE LOMBARDIA N. 1771. “Miglioramento del formaggio Grana Padano DOP: prove di produzione senza lisozima (GP-Lfree)”. Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: partecipante.
2014-2016	CONVENZIONE di ricerca Consorzio Tutela Grana Padano. Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: partecipante.
2014-2016	CONVENZIONE di ricerca Parmalat, “Progetto Logo”. Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: partecipante.
2017-oggi	PROGETTO di ricerca Consorzio Tutela Grana Padano: “Caratteristiche della struttura e del processo maturativo di formaggio ottenuto da latte bactofugato” Responsabile scientifico: Prof. Luisa Pellegrino. Ruolo: assegnista fino a febbraio 2019.
2018-oggi	PROGETTO di ricerca Consorzio Tutela Grana Padano: “Prove sperimentali di caseificazione con coagulante microbico”. Responsabile scientifico: Prof. Bruno Battistotti. Ruolo: partecipante.

ATTIVITÀ DI RELATORE A CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Data	Titolo	Sede
12-13 novembre 2014	9 th Cheese Symposium. Lysozyme side effects in Grana Padano PDO cheese: new perspective after thirty years of using.	Cork - Irlanda
19-23 ottobre 2015	International Multidisciplinary Microscopy and Microanalysis Congress - InterM2015. Shedding light on crystals and white spots in cheese.	Oludeniz - Turchia
17-18 marzo 2016	Universo Latte: Giovani Ricercatori e Imprese a Confronto. Formazioni cristalline in formaggi extra duri: ruolo della tecnologia.	Piacenza-Italia

29 giugno 2016	Dairy Innovation Hub Workshop - University of Queensland. The late blowing defect in Grana Padano PDO cheese: effects of milk natural creaming and cheese making conditions.	Brisbane - Australia
20 settembre 2018	6° Congresso lattiero-caseario AITEL. LATTE E DERIVATI: RICERCA, INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE. Il comportamento tecnologico del latte: valutazione attraverso tecniche di microscopia.	Trento - Italia
25-27 giugno 2018	Microscopia e Imaging negli alimenti e nella nutraceutica. La microscopia confocale laser a scansione ed elettronica a trasmissione a supporto del settore lattiero caseario.	Urbino- Italia
8-9 luglio 2019	4 th International Conference on Agriculture and Food Chemistry. Gelation of UHT milk: an applicative study.	Vienna - Austria
27 settembre 2018	La microscopia per lo studio dei componenti del latte e delle loro interazioni indotte dai trattamenti tecnologici. Cibi e bevande al microscopio: tecniche di imaging per l'analisi degli alimenti -incontro di studio. Istituto lombardo accademia di scienze e lettere. (SU INVITO)	Milano-Italia
15-20 settembre 2019	14 th Multinational Congress on Microscopy - MCM2019; Microscopy in dairy science: key hints for product understanding and technology improvements.	Belgrado - Serbia

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

Anno	Descrizione premio
16.09.19	Vincitore del Premio “MCM2019 - 14 th MULTINATIONAL CONGRESS ON MICROSCOPY” della somma di 500,00 € rilasciato dalla Società Italiana di Scienze Microscopiche (SISM).

ATTIVITÀ DIDATTICA

Attività didattica integrativa per l'insegnamento di “Industrie agrarie e microbiologia - Mod. 2 -Industrie agrarie A.A. 2016/2017” del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell’Università degli Studi di Milano, titolare Prof.ssa Luisa Pellegrino, (40 ore).
Attività didattica integrativa per l'insegnamento di “Industrie agrarie e microbiologia - Mod. 2 -Industrie agrarie A.A. 2017/2018” del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell’Università degli Studi di Milano, titolare Prof.ssa Luisa Pellegrino, (40 ore).
Attività didattica integrativa per l'insegnamento di “Industrie agrarie e microbiologia - Mod. 2 -Industrie agrarie A.A. 2018/2019” del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie dell’Università degli Studi di Milano, titolare Prof.ssa Luisa Pellegrino, (40 ore).
Lezione su invito per l'insegnamento “Microstruttura e macrostruttura degli alimenti” del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università degli Studi di Milano, titolare del corso Prof., M.A. Pagani, A.A. 2017/2018: La microscopia confocale a scansione laser per la valutazione degli effetti dei trattamenti tecnologici sulle matrici alimentari (4,5 ore).
Lezione su invito alla scuola di dottorato “Natural Sciences and Engineering” nell’ambito del “PhD in Nanoscience and Advanced Technologies”, Winter School of Microscopical Sciences presso l’Università di Verona: SEM and TEM applications in food science (30.11.18, 1 ora).

Lezione su invito al corso “Microscopia e Imaging negli alimenti e nella nutraceutica” presso l’Università di Urbino Carlo Bo: La microscopia confocale laser a scansione ed elettronica a trasmissione a supporto del settore lattiero caseario (26.06.18, 1 ora).
Lezione su invito al corso teorico-pratico “Come preparare campioni biologici per la microscopia elettronica a trasmissione: istruzioni per l’uso” presso l’Università di Pavia. Preparazione di campioni alimentari per l’analisi al TEM (11.07.19, 1 ora).

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

ARTICOLI SU RIVISTE INTERNAZIONALI CON IMPACT FACTOR

1. Confalonieri R., Stella T., Frasso N., Bertoglio M., Bortone L., Cairo V., Cappelli G. A., D’Incecco P. , Marescotti M. E. et al., (2014). Impact of agro management practices on rice elongation: Analysis and modelling. <i>Crop Science</i> , 54: 2294-2302.	Q2
2. D’Incecco P* , F. Faoro, T. Silvetti, K. Schrader, and L. Pellegrino (2015). Mechanisms of <i>Clostridium tyrobutyricum</i> removal through natural creaming of milk: A microscopy study. <i>Journal of Dairy Science</i> , 98:5164-5172.	Q1
3. Pellegrino L., V. Rosi, P. D’Incecco , A. Stroppa, J. A. Hogenboom (2015). Changes in the soluble nitrogen fraction of milk throughout PDO Grana Padano cheese-making. <i>International Dairy Journal</i> , 47: 128-135.	Q2
4. D’Incecco, P* , Limbo, S., Faoro, F., Hogenboom, J., Rosi, V., Morandi, S., Pellegrino, L. (2016). New insight on crystal and spot development in hard and extra-hard cheeses: Association of spots with incomplete aggregation of curd granules. <i>Journal of Dairy Science</i> , 99: 6144-6156.	Q1
5. D’Incecco P* , Gatti M., Hogenboom J.A., Bottari B., Rosi V., Neviani E., Pellegrino L. (2016). Lysozyme affects the microbial catabolism of free arginine in raw-milk hard cheeses. <i>Food Microbiology</i> 57: 16-22.	Q1
6. Brasca, M., Hogenboom, J. A., Morandi, S., Rosi, V., D’Incecco, P. , Silvetti, T., & Pellegrino, L. (2016). Proteolytic activity and production of γ -aminobutyric acid by <i>Streptococcus thermophilus</i> cultivated in microfiltered pasteurized milk. <i>Journal of Agricultural and Food</i> 64 (45), 8604-8614.	Q1
7. Hogenboom, J. A., D’Incecco, P. , Fuselli, F., & Pellegrino, L. (2017). Ion-Exchange Chromatographic Method for the Determination of the Free Amino Acid Composition of Cheese and Other Dairy Products: an Inter-Laboratory Validation Study. <i>Food Analytical Methods</i> , 10(9), 3137-3148.	Q2
8. D’Incecco, P. , Pellegrino, L., Hogenboom, J. A., Cocconcelli, P. S., & Bassi, D. (2018). The late blowing defect of hard cheeses: Behaviour of cells and spores of <i>Clostridium tyrobutyricum</i> throughout the cheese manufacturing and ripening. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 87, 134-141.	Q1
9. D’Incecco, P. , Ong, L., Pellegrino, L., Faoro, F., Barbiroli, A., & Gras, S. (2018). Effect of temperature on the microstructure of fat globules and the immunoglobulin-mediated interactions between fat and bacteria in natural raw milk creaming. <i>Journal of Dairy Science</i> , 101(4),2984-2997.	Q2
10. Bava, L., Bacenetti, J., Gislon, G., Pellegrino, L., D’Incecco, P. , Sandrucci, A., ... & Zucali, M. (2018). Impact assessment of traditional food manufacturing: The case of Grana Padano cheese. <i>Science of The Total Environment</i> , 626, 1200-1209.	Q1

11. D’Incecco, P*., Rosi, V., Cabassi, G., Hogenboom, J. A., & Pellegrino, L. (2018). Microfiltration and ultra-high-pressure homogenization for extending the shelf-storage stability of UHT milk. <i>Food Research International</i> , 107, 477-485.	Q1
12. D’Incecco, P*., Ong, L., Gras, S., & Pellegrino, L. (2018). A fluorescence in situ staining method for investigating spores and vegetative cells of Clostridia by confocal laser scanning microscopy and structured illuminated microscopy. <i>Micron</i> , 110, 1-9.	Q3
13. Fracassetti, D., Limbo, S., D’Incecco, P., Tirelli, A., & Pellegrino, L. (2018). Development of a HPLC method for the simultaneous analysis of riboflavin and other flavin compounds in liquid milk and milk products. <i>European Food Research and Technology</i> , 244,1545-1554.	Q2
14. Ong, L., D’Incecco, P., Pellegrino, L., Nguyen, H. T., Kentish, S. E., & Gras, S. L. (2019). The Effect of Salt on the Structure of Individual Fat Globules and the Microstructure of Dry Salted Cheddar Cheese. <i>Food Biophysics</i> . (in press; https://doi.org/10.1007/s11483-019-09606-x).	Q2 (2018)
15. Hogenboom, J. A., Pellegrino, L., Sandrucci, A., Rosi, V., & D’Incecco, P. (2019). Invited review: Hygienic quality, composition, and technological performance of raw milk obtained by robotic milking of cows. <i>Journal of Dairy Science</i> , 102(9), 7640-7654.	Q2 (2018)
16. D’Incecco, P., Brasca, M., Rosi, V., Morandi, S., Ferranti, P., Picariello, G., & Pellegrino, L. (2019). Bacterial proteolysis of casein leading to UHT milk gelation: An applicative study. <i>Food Chemistry</i> , 292, 217-226.	Q1 (2018)
17. Bancalari, E., D’Incecco, P., Sardaro, M. L. S., Neviani, E., Pellegrino, L., & Gatti, M. (2019). Impedance microbiology to speed up the screening of lactic acid bacteria exopolysaccharide production. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 306, 108268. https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108268	Q1 (2018)
18. D’Incecco, P., Bancalari, E., Gatti, M., Ranghetti, A., & Pellegrino, L. (2019). Low-temperature centrifugation of milk for manufacture of raw milk cheeses: Impact on milk debacterization and cheese yield. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 108789. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108789	Q1 (2018)
19. Scaglia, B., D’Incecco, P., Squillace, P., Dell’Orto, M., De Nisi, P., Pellegrino, L., ... & Adani, F. (2020). Development of a tomato pomace biorefinery based on a CO2-supercritical extraction process for the production of a high value lycopene product, bioenergy and digestate. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 243, 118650. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118650	Q1 (2018)
20. Mattio, L. M., Dallavalle, S., Musso, L., Filardi, R., Franzetti, L., Pellegrino, L., D’Incecco, P., Mora, D., Pinto, A., & Arioli, S. (2020). Antimicrobial activity of resveratrol-derived monomers and dimers against foodborne pathogens. <i>Scientific Report</i> . (articolo accettato per la pubblicazione)	Q1 (2018)
21. Colantuono A., D’Incecco* P., Fortina M.G., Rosi V., Ricci G., & Pellegrino L. (2020). Milk substrates influence proteolytic activity of <i>Pseudomonas fluorescens</i> strains. <i>Food Control</i> .(articolo accettato per la pubblicazione).	Q1 (2018)

ARTICOLI SU RIVISTE NAZIONALI

D'Incecco, P., and Pellegrino, L. (2018). Microscopy techniques are effective tools for implementing studies in dairy science and technology. Istituto Lombardo-Accademia di Scienze e Lettere-Incontri di Studio. Page Press DOI <https://doi.org/10.4081/incontri.2018.437>

ATTIVITÀ DI CORRELATORE DI TIROCINII DI LAUREA TRIENNALE

GHISLANZONI, F. MICRO E MACRO STRUTTURE NEI FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA: COMPOSIZIONE CHIMICA E GENESI. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2015-2016.

PAVOLINI, M. EFFETTI DELLA DOPPIA OMOGENEIZZAZIONE DEL LATTE SULLA MEMBRANA DEI GLOBULI DI GRASSO. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, A.A. 2015-2016.

GHISLETTI, I. IL CONTROLLO QUALITÀ NELL'INDUSTRIA CASEARIA: ANALISI DELLE MATERIE PRIME E DEGLI INTERMEDI PRODUTTIVI. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2015-2016.

FONTANA, A. *PRODUZIONE DELLA RICOTTA FRESCA INDUSTRIALE: CONTROLLI SULLE MATERIE PRIME E LAVORAZIONE*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017.

LANDONI, P. *IL GONFIORE TARDIVO DEI FORMAGGI*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016-2017.

GARDELLA, M. *EFFETTI DELLA DOPPIA OMOGENEIZZAZIONE DEL LATTE SULLA DISTRIBUZIONE DEI GLOBULI DI GRASSO E SULLA STABILITÀ DEL LATTE UHT*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017-2018.

MAGRO, F. *MONITORAGGIO E MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUT. TIVO DI MOZZARELLA VACCINA*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017-2018.

BERGNA, A. *ATTIVITÀ DI PROTEASI ENDOGENE MICROBICHE E VEGETALI NEL LATTE*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, A.A. 2017-2018.

SORA, S. *MONITORAGGIO DELLA CARICA MICROBICA DURANTE LA SHELF-LIFE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PANNA INDUSTRIALE*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, A.A. 2018-2019.

SCHIAVOLIN D. *ANALISI DELLA TECNICA DI BATTOFUGAZIONE DEL LATTE: VANTAGGI E SVANTAGGI DEL PROCESSO SULLA BASE DELLA LETTERATURA SCIENTIFICA RECENTE*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco; Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, A.A. 2018-2019.

ATTIVITÀ DI CORRELATORE DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE

RESMINI, A. *INFLUENZA DI ALCUNE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEL LATTE NELLA PRODUZIONE DI TALEGGIO DOP*. Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D'Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2015/2016.

RAGGI, M. <i>PROVE DI CASEIFICAZIONE DI FORMAGGIO A PASTA DURA DA LATTE CRUDO BATTOFUGATO: VERIFICA DI PARAMETRI COMPOSITIVI E QUALITATIVI</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2016/2017.
MONZIO COMPAGNONI, S. <i>NATURAL CREAMING AND BACTOFUGATION OF RAW MILK: EFFECTS ON PROPERTIES OF MILK AND QUALITY OF THE DERIVED CHEESE</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017/2018.
PIANTEDOSI, I. <i>GRANA PADANO: EFFETTI DELL’UTILIZZO DELLA BACTOFUGAZIONE DEL LATTE COME EVENTUALE ALTERNATIVA ALL’USO DEL LISOZIMA</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2017/2018.
CAVALLINI, B., <i>EFFETTO DELLA BACTOFUGAZIONE DEL LATTE PER LA PRODUZIONE DI UN FORMAGGIO A LATTE CRUDO</i> . Relatore: Prof. Luisa Pellegrino; Correlatore: Dott. Paolo D’Incecco. Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2018/2019.

NOTE

Anno	Descrizione
Dal 2017	Socio. Membro della Società Italiana di Scienze Microscopiche (SISM).

Data

18.12.2019

Luogo

Milano